



РОМАНОВ ЛЕС

ЭКОТЕЛЬ

САЛАТЫ/SALADS

САЛАТ ОЛИВЬЕ С ТЕПЛЫМ ТЕЛЯЧЬИМ ЯЗЫКОМ Russian salad with warm veal tongue	200/80	690 p.
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ Caesar salad with chicken	200	650 p.
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КРЕВЕТКАМИ Caesar salad with shrimps	205	820 p.
САЛАТ С СЕМГОЙ ГРИЛЬ И ЯЙЦОМ ПАШОТ Salad with grilled salmon and poached egg	260	980 p.
САЛАТ С ЖАРЕНЫМ КАЛЬМАРОМ И ОВОЩАМИ Salad with fried squid and vegetables	230	630 p.
ВИНЕГРЕТ С КИЛЬКОЙ ПРЯНОГО ПОСОЛА Vinaigrette with spicy salted sprat	240	420 p.
САЛАТ ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ И ДОМАШНЕГО СЫРА СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ Salad of ripe tomatoes and cottage cheese with fresh greens	250	520 p.
САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ, ГРИБАМИ И БАКЛАЖАНАМИ Salad with beef, mushrooms and eggplants	230	720 p.
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С МИКСОМ ИЗ ЛИСТЬЕВ САЛАТА И СОУСОМ ИЗ ХРЕНА Beef tongue with salad leaf mix and horseradish sauce	170/30	820 p.
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ БАКЛАЖАНОМ И ТОМАТАМИ Beef tongue with salad leaf mix and horseradish	180	630 p.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/COLD STARTERS

АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ Assorted homeade pickles	300	460 p.
ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ СО СМЕТАНОЙ Salted milk mushrooms with sour cream	100/30/20	800 p.
САЛО «РОМАНОВСКОЕ» Romanovskoe salo	100/70/100	550 p.
КАРПАЧО ИЗ СЕМГИ С ЛИМОНОМ И ЗЕЛЕНЬЮ Salmon carpaccio with lemon and greenery <i>Семужка собственного посола с лимоном и греческими маслинами</i> Home-salted salmon with lemon and Greek olives	100/30/2	1060 p.
ОМУЛЬ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ Cold smoked omul	100/30	1060 p.
ЧИР ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ Cold-smoked muksun	100/30	1060 p.
МЯСНОЕ АССОРТИ Mixed meats <i>Холодные мясные яства из буженины, отварного говяжьего языка и сырокопченый колбасы. Подается с острой горчицей и хреном</i> Cold meat viands of boiled pork, boiled beef tongue and Uncooked smoked sausage. Served with spicy mustard and horseradish	150/30	980 p.
СЫРНОЕ ПЛАТО Cheese plate <i>Благородные сыры: дарблю, чеддер, камамбер. Оформляется ломтиками груши, виноградом, физалисом, гриссини и медом</i> Fine cheeses: Dorblu, Cheddar, Camembert . Decorated with pear slices, grapes, cape gooseberries, grissini and honey	160/150/40	1380 p.
ПРЯНАЯ СЕЛЬДЬ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СЛАДКИМ ЛУКОМ Spicy herring with baked potatoes and sweet onions	90/110/75	535 p.
МЕШОЧКИ ИЗ СЫРА СУЛУГУНИ С ПИКАНТНОЙ ЗЕЛЕНЬЮ НА ТОМАТНОМ ПЮРЕ Baggies of Sulguni cheese with spicy herbs on tomato puree	250	750 p.
ОВОЩНОЙ БУКЕТ КРУДИТЕ Vegetable bouquet crudité <i>Огурчики, сладкий перец, стебель сельдерея, морковь, соус сметанный.</i> Cucumbers, sweet pepper, celery stalk, carrots, sour cream sauce.	350	570 p.
ПЕРЦЫ РАМИРО СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ Ramiro peppers with stracciatella	170/50	590 p.
ЗАКУСОЧНАЯ ТАРЕЛКА Snack plate <i>Холодец говяжий, соленые огурцы, капуста квашеная</i>	240/40/50	600 p.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ HOT STARTERS

ХРУСТЯЩИЕ ШАМПИНЬОНЫ С СОУСОМ ТАРТАР Crispy champignons with tartar sauce	120/50	580 p.
ВАФЛИ ИЗ КАБАЧКОВ С МЯГКИМ СЫРОМ И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И СМЕТАНЫМ СОУСОМ Zucchini waffles with soft cheese and sun-dried tomatoes	250/50/30	600 p.
БАКЛАЖАН ГРИЛЬ С СЫРОМ И СОУСОМ ИЗ ПЕРЦА Grilled eggplant with cheese and pepper sauce	170	580 p.
БЛИННЫЕ МЕШОЧКИ С ИНДЕЙКОЙ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Pancake baggies with turkey and porcini mushrooms	175	610 p.
ЖУЛЬЕН LE CREUSET Julien le Creuset <i>Жульен из курицы с грибами и сыром</i> Chicken julienne with mushrooms and cheese	150	600 p.

СУПЫ/SOUPS

БОРЩ С РАЗВАРНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ И СМЕТАНОЙ Borsch with soft boiled beef and country sour cream	300/50	560 p.
ЛАПША ДОМАШНЯЯ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ Homemade noodles	280	480 p.
СОЛЯНКА МЯСНАЯ Meat Soliyanka	270/40	630 p.
МИНЕСТРОНЕ Minestrone	300	390 p.
КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ Creamy soup of porcini mushrooms	280/30	800 p.
ЩИ КОСТРОМСКИЕ Shrimp bisque	280/40	560 p.
ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ Tom yam with shrimps	400/50	790 p.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ HOT DISHES OF MEAT AND POULTRY

БЕФСТРОГАНОВ НА КАРТОФЕЛЬНОМ ПЮРЕ С ХРУСТЯЩИМ ЛУКОМ Beef stroganoff on mashed potatoes with crispy onions	100/150/58	750 p.
ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР «РОМАНОВСКИЙ» Signature burger «Romanovsky» <i>Подается с картофелем фри и кетчупом</i> Served with French fries, tartar sauce and ketchup	280/100/50/50	1010 p.
БУРГЕР С ГОВЯЖЕЙ ЩЕКОЙ Beef cheek burger <i>Подается с соусом Джек Дэнислс и карамелизированным луком</i>	270/50	890 p.
ХРУСТЯЩАЯ КОТЛЕТА ИЗ ИНДЕЙКИ ФАРШИРОВАННАЯ ПРЯНЫМ МАСЛОМ Crispy turkey cutlet stuffed with herbed butter	300	715 p.
ХРУСТЯЩАЯ КУРОЧКА С КАБАЧКАМИ ПО-АЗИАТСКИ Asian-style crispy chicken with zucchini Куриное филе в хрустящей панировке Chicken fillet in a crispy breading	150/80	670 p.
ФИЛЕ – МИНЬОН С ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ С КАРТОФЕЛЕМ И ШПИНАТОМ Fillet mignon with mashed celery root with potatoes and spinach	110/100/30/30	1250 p.
БИФСТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ Beef steak with grilled vegetables	140/175	1090 p.
ЖАРЕННЫЙ ЦЫПЛЕНОК С КАРТОФЕЛЕМ И СОУСОМ ДОРБЛЮ Roasted chicken with potatoes and Dorblu sauce	150/70/25	750 p.
ШИПЯЩАЯ СКОВОРОДА С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ И ЖАРеныМ КАРТОФЕЛЕМ Sizzling pan with beef tenderloin and fried potatoes	350/40	1060 p.
КАРТОФЕЛЬНЫЙ ДРАНИК С ГОВЯДИНОЙ И ЛИСИЧКАМИ Potato pancakes with beef and chanterelles	310/40	780 p.
ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ ТОМЛЕННЫЕ В КРАСНОМ ВИНЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ Veal cheeks stewed in red wine with mashed potatoes	250/120	930 p.
УТИНАЯ ГРУДКА С ЯБЛОКАМИ И БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ Duck breast with apples and lingonberry sauce	180/100/50	945 p.
СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ ПОД ПЕРЕЧНОЙ ГЛАЗУРЬЮ С ПЕЧеныМ КАРТОФЕЛЕМ И ЧЕТВЕРГОВОЙ СОЛЬЮ Pork neck steak with baked potatoes	390	900 p.
СТЕЙК РИБАЙ ПРАЙМ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ Prime rib-eye steak with pepper sauce Вес стейка от 300 гр.	100	1420 p.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ HOT FISH DISHES

ФИЛЕ СУДАКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЯИЧНЫМ СОУСОМ Pike-perch fillet with mashed potatoes and egg sauce	150/150/50	1060 p.
КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ С ТУШЕНЫМИ ОВОЩАМИ Pike cutlet with stewed vegetables	130/140	700 p.
ФИЛЕ КАРПА БЕЗ КОСТЕЙ С СОУСОМ БИСК И РИСОМ ЖАРеныМ С ЯЙЦОМ Boneless carp fillet, with bisque sauce and fried rice with egg	300	820 p.
ЛОСОСЬ С КАБАЧКАМИ И ИКОРНЫМ СОУСОМ Salmon with zucchini and caviar sauce	105/120/50	1700 p.
ХРУСТЯЩИЕ ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ИМБИРЕМ Crispy tiger shrimps with ginger	170/40/20	1050 p.
СТЕРЛЯДКА ПО-ЦАРСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ИКОРНЫМ СОУСОМ (Вес рыбы от 700гр.) Royal-style sterlet with mashed potatoes and caviar sauce	100	855 p.
ДОРАДА С ОВОЩАМИ Dorada with vegetable	320	1550 p.

ПЕЛЬМЕНИ/PELMENI

ПЕЛЬМЕНИ САМОЛЕПНЫЕ Handmade pelmeni <i>Из свиной и говяжьей.</i> Подается с домашней сметаной Of pork and beef. Served with sour cream	200/50	560 p.
ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ Home pelmeni <i>В бульоне Из белых грибов или в курином бульоне</i> In porcini broth or chicken broth	280/25	560 p.
ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ Cherry dumplings	180/50/10	520 p.

ПАСТА И РИЗОТТО/ PASTA AND RISOTTO

ПАСТА КАРБОНАРА Pasta Carbonara	250	750 p.
ПАСТА С ЛОСОСЕМ И КАПУСТОЙ БРОККОЛИ Pasta with salmon and broccoli	250	780 p.
ПАСТА С ЯЗЫКОМ И ГРИБАМИ Pasta with tongue and mushrooms <i>Говяжий язык, тушеный в сливках подается с пастой ручной работы</i> Beef tongue stewed in cream, served with handmade pasta	250	750 p.
ЛАЗАНЬЯ МЯСНАЯ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ Meat lasagna with tomato sauce	320	750 p.
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ С АРОМАТОМ БЕЛОГО ТРЮФЕЛЯ Risotto with porcini mushrooms with the scent of white truffle	250	930 p.
РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ И ЗЕЛеныМ БАЗИЛИКОМ Risotto with sea products and green basil	250	930 p.
ОРЗО С МОРЕПРОДУКТАМИ В СЛИВОЧНО-УСТРИЧНОМ СОУСЕ Orzo with seafood in creamy oyster sauce	280	750 p.
ПАСТА ПТИТИМ 4 СЫРА Four cheese pasta	250	715 p.

ГАРНИРЫ/ SIDE DISHES

ОВОЩИ-ГРИЛЬ Grilled vegetables <i>Цукини, баклажаны, перец болгарский, помидоры, сельдерей, тыква, кукуруза, острый перец, красный лук</i> zucchini, eggplants, bell peppers, tomatoes	180/30	470 p.
ОВОЩИ НА ПАРУ Steamed vegetables <i>Брокколи, цветная капуста, морковь, Broccoli, cauliflower, carrots, celery</i>	200	290 p.
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ Boiled potatoes with greens	150/5	250 p.
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ Mashed potatoes	150/5	290 p.
ГРЕЧА С ГРИБАМИ И ЛУКОМ Buckwheat with mushrooms and onions	150/5	250 p.
РИС С ЖАРеныМИ ОВОЩАМИ Rice with roasted vegetables	150/10	250 p.
КАРТОФЕЛЬ ФРИ/ ДОЛЬКИ French fries/slices	150/50	350 p.
БАТАТ ФРИ С ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ Sweet potato fries with pepper sauce	140/50	520 p.

СОУСЫ/SAUCES

КЕТЧУП Ketchup	50	120 p.
АДЖИКА Adjika	50	120 p.
СЫРНЫЙ ДОРБЛЮ Dorblu cheese	50	120 p.
ФАХИТО Fajita	50	120 p.
ТАРТАР Tartar	50	120 p.
ГОРЧИЦА Mustard	50	120 p.
СОУС 1000 ОСТРОВОВ Sauce 1000 islands	50	120 p.

ХЛЕБНОЕ МЕНЮ/BREAD MENU

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА ДОМАШНЯЯ Home bread basket	150/20	175 p.
ПИРОЖКИ Pies <i>С мясом, зеленым луком и яйцом, капустой, яблоком, вишней или малиной</i> With meat, spring onions and eggs, cabbage, apples, cherry or raspberry	50	100 p.

ДЕСЕРТЫ/DESSERTS

ПИРОЖНОЕ «ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ» Cake "Count's Ruins"	130	430 p.
МУССОВОЕ ПИРОЖНОЕ «КРОЛИК» «Rabbit» cake	170	430 p.
«МЕДОВИК» ИВЛЕВА Ivlev's honey pie	150/20	450 p.
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖеныМ Hot chocolate fondant with vanilla ice cream	100/50	450 p.
ЧИЗКЕЙК С АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРОЙ И КАРАМЕЛЬНЫМ СОУСОМ Cheesecake with orange zest and caramel sauce	165/30	480 p.
ПАННА КОТТА «КАПИБАРА» Panna cotta «Capibara»	200	430 p.
ТОРТ «КАРАМЕЛЬНЫЙ» «Caramel» cake	210	430 p.
ТОРТ «НАПОЛЕОН» «Napoleon» cake	185	350 p.
МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ Assorted ice cream	50/2	175 p.